

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 05/2026

26.01.2026 – 30.01.2026

Datum	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
Menü 1	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a ¹ j,1245) Knöpfle (a ¹ c) 	Hähnchen-Filetspitzen in Kürbiskruste (G;a ¹) Braten- soße (R;i) Kartoffelecken	Paniertes Seelachsfilet an Sauce Remoulade (F;a ¹ cgi) Kartoffeln 	Hähnchenschnitzel Pariser Art in Eihülle gebacken an fruchtiger Tomatensoße (G;a ¹ cg) Spaghetti (a ¹ c)	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse der Provence (GR) Reis 
	Salat <u>oder</u> Grießpudding (a ¹ g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>oder</u> Milchreis (g)
Menü 2 (vegetarisch)	<u>Süßspeise</u> Schoko Dampfnudel an Vanillasoße (a ¹ h ¹ gf)	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Friskäse auf Tomaten- Gemüseragout (gi) 	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a ¹ cgh ¹ ,1)	Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a ¹ cgi) 	Gemüse-Safran-Risotto (g)
	Gemüsecremesuppe (a ¹ gi) <u>oder</u> Salat	Salat <u>und</u> Obst	Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)	Salat <u>und</u> Obst	Salat <u>und</u> Milchreis (g)
Menü 3	Knöpfle (a ¹ c) mit Bratensoße (R;i) (auf Wunsch mit Puten Saitenwürstle (G;j,25))	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i)	Kartoffeln mit Remouladensoße (cj)	Spaghetti mit Tomatensoße (a ¹) Reibekäse (g)	Reis mit Bratensoße (R;i)
	Gemüsecremesuppe (a ¹ gi), Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a ¹ g)	Salat <u>und/oder</u> Obst	Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)	Salat <u>und/oder</u> Obst	Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss	i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse 1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt	VOGO – Vollkorn Gemüse Obst. Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet. * 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke 
--	--	--

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –